



## CAMAGROC

Castellà: **Rebozuelo anaranjado**; gallec: **Trompeta dourada** basc: **Saltsa-perretxiko hori**; francès: **Chanterelle jaunâtre**; alemany: **Starkriechender Leistling, Gelbsteiliger L**

**Malgrat el seu llampant color de groc a groc ataronjat, el camagroc es fa difícil de detectar, perquè es tracta d'un bolet fràgil i petit que creix entre moltes i fulles seques, amb les quals se'n pot confondre el barret. Per això cal tenir cura quan a la tardor es camina per llocs humits del bosc: hi podria haver camagroc, també dits rossinyolics, i és bo no desaprofitar-ne cap exemplar, ja que són molt preuats a la cuina de casa nostra.**

El camagroc acostuma a viure en boscos de coníferes, en zones ombrívoles amb una elevada humitat. Creix sobre sòls bàsics des de l'agost fins al novembre, i normalment ho fa formant grans grups, entre les acícules o la molsa.

### D'aspecte fràgil

El seu barret, membranós i d'aspecte fràgil, per la part superior és de color brunenc amb tonalitats groguenques al marge. És profundament umbilicat; és a dir, presenta una depressió molt evident al centre que quan el bolet envelleix pot arribar fins al peu. El marge és irregularment ondulat i lleument cargolat cap a l'interior. La superfície del barret té unes fines esquames fibril·loses que poden ser més fosques que la resta del barret. El diàmetre mesura de 2 cm a 6 cm.

El peu, de color groc o groc ataronjat molt viu, és buit per dins i té una superfície llisa i molt fràgil. La carn és de color groguenc pàl·lid. Lolor és notablement afruitada, semblant a la de les prunes, que es torna pràcticament desagradable quan el bolet es fa vell. El sabor és molt suau.

**EL TOC D'UN POSTRE EXCEL·LENT.** El camagroc està considerat un excel·lent comestible gràcies a la seva textura especial i a l'aroma que desprèn. Aquestes propietats fan que s'usi fins i tot per a l'elaboració de postres.

*Cantharellus lutescens*

Ordre: *Aphylophorales* Família: *Cantharellaceae*

Època: Agost, setembre, octubre i novembre

Hàbitat: Pineda i avetosa

Abundància: Localment abundant

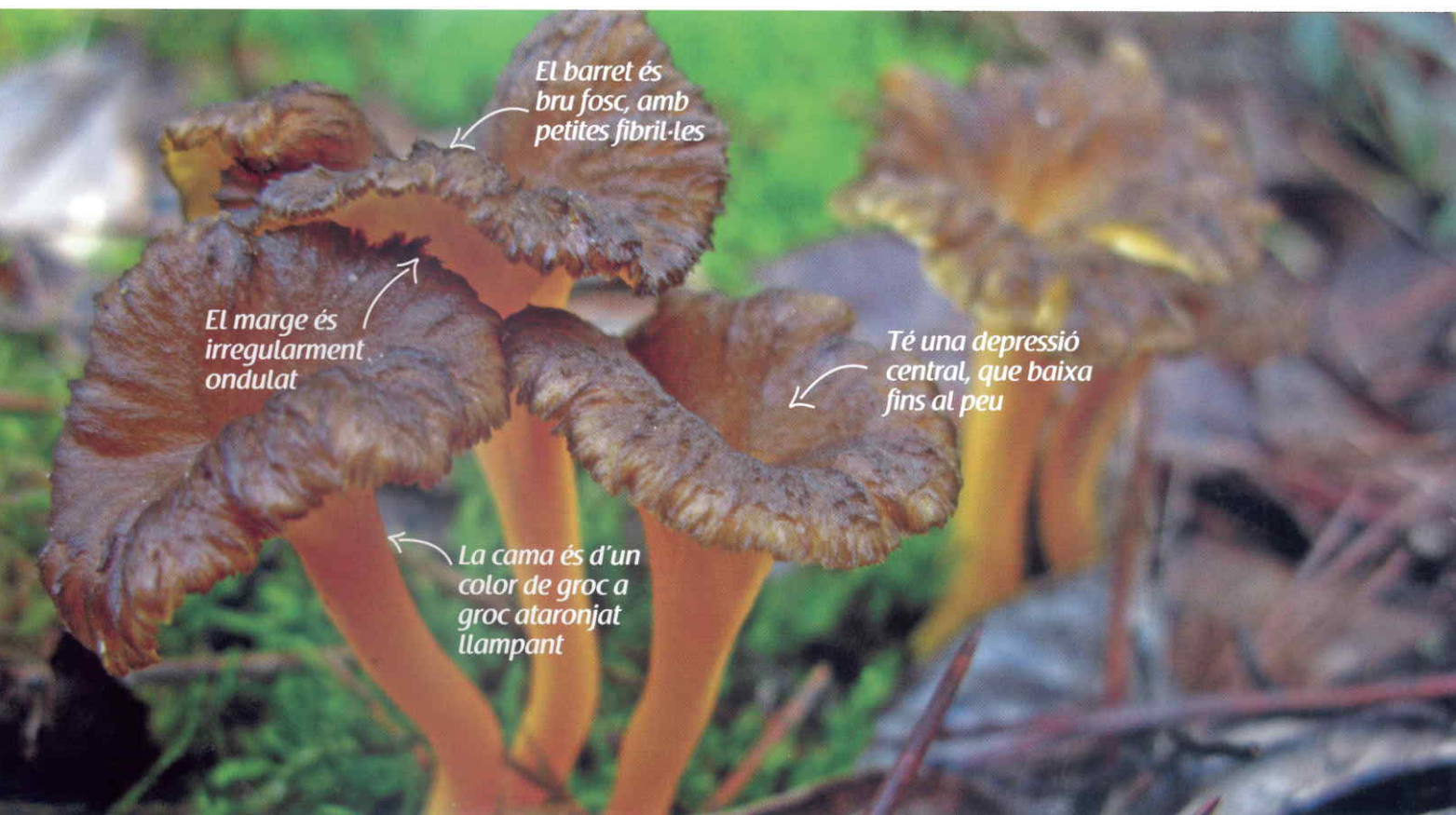
Altitud: 50-1.700 m

Comestible: Excel·lent



### SABIES QUE...?

Ateses les seves dimensions reduïdes i la dificultat que això representa a l'hora de recollir-lo en grans quantitats, el preu del camagroc al mercat és considerablement elevat.



El barret és bru fosc, amb petites fibril·les

El marge és irregularment ondulat

Té una depressió central, que baixa fins al peu

La cama és d'un color de groc a groc ataronjat llampant